



Suppen

Bündner-Gerstensuppe	klein	10.50
	gross	16.00
 ▾ Kürbissuppe Kernen Kürbisöl	klein	10.50
	gross	16.00
Tagessuppe	klein	10.50
	gross	16.00

Salate

 ▾ Blattsalate der Saison mit Datteltomaten geröstete Sonnenblumenkernen		10.50
▾ Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons mit Speck	klein	12.00
	gross	16.50
	+	2.-
Hausgemachte Dressings: italienisch französisch himbeer		
Eisbergsalat mit Crevetten Thousand-island Dressing		22.50
▾ Randencarpacchio mit gratiniertem Geiss-Frischkäse		19.50

Vom Larnagser Galloway-Rind

Brasato in Merlotsauce mit Quarkpizokel und Gemüse	34.00
Bratwurstschnecke (180 g) auf Butterrösti	26.00
Gehacktes auf Schwingerhörnli mit Apfelmus	24.50

Vom Beefer

Schweinskotelette (CH 260 g)	32.00
Kalbskronenkotelette (CH 300 g)	52.00
Entrecote vom Rind (Irland 230 g)	52.00
Tomahawk-Steak (Irland ca.1 kg) mit 2 Beilagen	120.00

Beilagen: Spinatrisotto | Butterrösti | Beilagen-Salat

Larnagser Hüttenklassiker

Hausgemachte Capuns Trockenfleischwürfel in Spätzleteig und Rahmbouillon mit Mangoldblättern umwickelt	29.50
Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus mit Butterrösti	36.00
Quark-Pizokels mit Speck, Wirz und Alpkäse	26.00
Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen und Gemüse	31.00

ab 2 Personen

▶ Käsefondue mit Ruchbrot p. P. -mit Kartoffeln	29.50 4.00
▶ Fondue Larnags mit allem was dazu gehört Brot Kartoffeln Tomaten saure Gurken Silberzwiebeln	37.00

Fleischdeklaration:

Rind - Schweiz und Irland
Schwein - Schweiz
Kalb - Schweiz
Poulet - Schweiz
Riesencrevetten MSC - Vietnam

Vegetarische und Vegane Gerichte

 Quark-Pizokels mit Gemüse und Alpkäse 26.00

  Vegane Capuns 29.50




 Mangoldwickel mit Zwetschgen, Aprikosen,
Hafermilch | veganer Parmesan

Kalte Bündnerspezialitäten

 Andutgel vom Galloway-Rind 17.50

  Laaxer Bergkäse vom Rumetg 16.50

 Bündnerteller 29.50
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa,
Speck und Alpkäse

 vegetarisch
 glutenfrei
 vegan

Süßes

  Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso)	7.50
Larnagser Eiskaffe mit Kirsch	10.50
 Schoggikuchen	7.50
 Früchtewähe nach Tagesangebot	7.00
 Gedeckter Apfelkuchen	8.00
 Tobleronemousse	12.00
 Gebrannte Creme	12.00
Meringues Vanilleglace Caramelbirne	
Hausgemachte Glace pro Kugel	4.00
Vanille, Schoggi, Mocca, Sauerrahm, Erdbeere, Rum,	
Hausgemachte Sorbet pro Kugel	4.00
Mango, Apfel, Ananas	

Preise inkl. MwSt.